



Paniertes Schollenfilet auf mediterranem Kartoffelsalat

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Schollenfilets Sylter Art »

400 g Drillinge

1 Tomate(n)

50 g Oliven, schwarz

**2 El rotes Pesto, oder
Basilikumpesto, Kühlregal**

3 El weißer Balsamico

3 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Die Drillinge in reichlich Salzwasser ca. 15 Min. garkochen.
2. Die Tomaten und Oliven in feine Würfel schneiden.
3. Anschließend die Drillinge noch warm halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamicoessig, Olivenöl, Pesto, Tomaten- und Olivenwürfeln mischen.
4. Die Schollenfilets in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl knusprig braun braten. Zuletzt den Kartoffelsalat zusammen mit den Schollenfilets auf Tellern anrichten.
5. Mit frischen Basilikumblättchen garnieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!